

エントリーカード（企業用）

① 社名 (担当部署)	有限会社 一心堂			
② 連絡先	TEL	0794-82-0647	メール アドレス	issindou7-17open @ares.eonet.ne.jp
③ 社会貢献 活動分野	〇まちづくり、社会教育			

④ 活動内容

三木市の特産品である山田錦（酒米）を使用した酒饅頭「三喜」を製造販売しています。製造のきっかけは、NPO 法人「ふるさと再生」の企画からでした。当初開発された商品は、紅白饅頭の上一面に山田錦の米粒がトッピングされたものでした。試食の評判は上々だったのですが、トッピングをした山田錦が固くなり食べにくいという声がありました。こちらとしても短命の商品は作れず、職人の意地もあります。山田錦と饅頭を結びつけることは難しかったのですが、お客様から永く支持される商品づくりの基本に立って再考しました。

その結果、大きさを一口サイズに変更することにしました。また、山田錦は密漬けにして柔らかくし、トッピングは数粒に留めました。酒粕にはこだわり、地元の稲見酒造様より最高級品の吟醸酒粕を調達しました。出来上がった試作品の酒饅頭は、風味抜群で高い評価を得ました。そして、2010年7月14日、販売に踏み切ることになりました。一口サイズにした紅白の酒饅頭は、レンジで暖めると風味が一層増します。価格は紅白各3個ずつ6個入りで648円（税込）に設定し、「ふるさと再生」のイベント会場と一心堂店頭で予約販売しています。

ホームページ	—
--------	---

⑤ 社会貢献活動への思い

酒饅頭「三喜」は量産は考えておらず、三木を代表するお土産品として持参できるような商品に育成することを考えています。これからも、手作りで永く愛される商品作りを目指していきます。また、当社では和菓子教室等の開催やボランティアの歴史講演会へのスポンサー、町おこしイベントの参加協賛などを行っています。今後も地元での活動依頼があれば参加していきたいです。

⑥ 効果、そして今後に向けて

2010年7月から販売を開始した酒饅頭「三喜」は、地域的な効果はまだ不明ですが、毎日多くの方が買いにきてくれます。地域住民が考案した饅頭なので、評判も良いです。